

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

- Setelah menjadi surimi bubuk, nilai kandungan protein, daya ikat air, kelarutan air, serta daya gelasi mengalami peningkatan. Aktivitas emulsi dan kestabilan daya pembusaan pada surimi bubuk mengalami penurunan dari surimi beku.
- Semakin tinggi konsentrasi sampel yang digunakan, nilai persentase daya gelasi yang dihasilkan mengalami peningkatan.
- Semakin tinggi konsentrasi sampel yang digunakan, nilai persentase aktivitas emulsi meningkat.
- Persentase kestabilan daya pembusaan yang terbentuk pada menit ke-0 memiliki nilai yang tinggi, sedangkan setelah mencapai menit ke-15, 30, 45 dan 60 mengalami penurunan nilai persentase yang tidak terlalu signifikan.

5.2. SARAN

- Penelitian lebih lanjut mengenai karakteristik fungsional pada ssurimi bubuk ikan tiga waja.
- Berdasarkan penelitian yang diperoleh, dapat dilakukan penelitian lanjutan dalam penggunaan bubuk surimi sebagai bahan baku atau bahan tambahan pada produk pangan.

